



# clube do vinho

*Grand Cru*®

## Victoria Geisse, uma grande novidade na Grand Cru

Uma das maiores importadoras de vinho do Brasil, a Grand Cru conta com cerca de 45 lojas especializadas em todo o território nacional. Sempre trabalhamos exclusivamente com vinhos importados, mas sentimos a necessidade de ter um produto nacional no nosso portfólio, para homenagear o esforço dos nossos vinicultores.

Todos nós sabemos que a indústria de vinhos no Brasil ainda engatinha, pois somente há três décadas os esforços para produzir vinhos finos se iniciaram, de fato. Atribui-se ao Barão Rothschild a afirmação de que “é fácil fazer um grande vinho, o difícil são os primeiros 200 anos”. Isso define bem o que é o mundo dos vinhos finos. O enólogo faz apenas uma colheita por ano e, uma vez por ano, ele faz uma série de apostas, desde a escolha de que uvas plantar, como irrigar, podar etc. Uma vez por ano, após a colheita, ele verifica o resultado de suas apostas e percebe o que poderia ter sido melhor. Somente no ano seguinte, ele poderá testar essas novas hipóteses. Assim, em 200 anos, serão feitas 200 experiências, com o conhecimento sobre o terroir sendo passado de geração em geração, até que o melhor do terroir possa ser realmente extraído.

Assim sendo, o Brasil ainda tem muito o que caminhar. Apesar disso, os espumantes produzidos aqui estão ganhando reconhecimento internacional rapidamente. Uma das vinícolas mais reconhecidas é a Cave Geisse, baseada no município gaúcho de Pinto Bandeira. Sempre foi uma de nossas maiores apostas e, há cerca de dois anos, a Grand Cru acertou um projeto comum com a vinícola para a criação de uma linha exclusiva para nós, a Victoria Geisse.

Estamos felizes por esses produtos terem chegado. No clube deste mês, estamos enviando uma garrafa do

**Victoria Geisse Extra Brut Vintage Rosé.** Um espumante elegante, refinado, feito pelo método champenoise, lembrando um bom champagne – razão para termos orgulho do trabalho de nossos vinicultores.

Aproveitando o embalo, estamos mandando também duas outras novidades que têm o mesmo nome: **Jl Jl Jl.** Um tinto de **Malbec com Pinot Noir** e um branco, de **Chenin Blanc**, ambos da vinícola Barbarians.

O Malbec-Pinot, de acordo com o crítico responsável pelos vinhos argentinos de The Wine Advocate, Luis Guitierrez, “é irreverente e delicioso”. As castas Malbec e Pinot Noir são cofermentadas, ambas vêm de vinhedos de Gualtallary. No nariz, esse tinto apresenta notas de frutas vermelhas com toques minerais. Sentem-se, também, notas cítricas. Já em boca, o vinho tem grande acidez e é fresco, leve e com um toque mineral no fim.

O vinho branco conta com uvas que vêm direto de Villa Seca, de vinhas plantadas na década de 1970. Um aspecto curioso desse vinhedo é que a vindima é feita duas vezes, de forma que, na primeira vez, as uvas ainda estão levemente ácidas e, na segunda colheita, estão um pouquinho mais maduras, ou seja, mais doces. Depois disso, a Chenin Blanc é fermentada em ovos de concreto, onde fica por cerca de um mês em contato com as lias antes de ser engarrafada. Foram produzidas apenas 3.600 garrafas.

Ótimas novidades para brindarmos. Tim-tim! Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo.

**Fernando A. F. Rodrigues**



R\$ 69,00

## Espumante Victoria Geisse Extra Brut Vintage Rosé

País	Brasil
Tipo de uva	Pinot Noir
Composição	100% Pinot Noir
Região	Serra Gaúcha
Sub-região	Pinto Bandeira
Produtor	Cave Geisses
Potencial de Guarda	Vinho de Guarda
Gradação alcoólica	12%
Temperatura ideal	6°C a 8°C
Tempo de decantação	Pronto para beber

*Este espumante rosé traz boa formação de espuma em taça, assim como excelente perlage. Feito exclusivamente com Pinot Noir, o Victoria Geisse Vintage Rosé apresenta intensidade aromática que remete a frutas vermelhas e ganha notas de especiarias conforme vai passando mais tempo em taça. Sua acidez vibrante e sua boa estrutura se tornam excelentes para quem procura equilíbrio na hora de harmonizar aperitivos.*

**Harmonização : Quiche de salmão.**



R\$ 125,00

## Vinho Tinto Ji Ji Ji Malbec Pinot Noir 2016

País	Argentina
Tipo de uva	Corte tinto
Composição	Malbec e Pinot Noir
Região	Mendoza
Sub-região	Vale de Uco
Produtor	Barbarians
Potencial de guarda	Vinho de guarda
Gradação alcoólica	12%
Temperatura ideal	16°C a 18°C

*Com acidez e persistência acentuadas, este vinho tem taninos leves, aromas de frutas vermelhas e frutas cítricas; em boca, é fresco e traz um toque mineral. Barbarians, o nome da vinícola, é inspirado em um clube de rugby fundado em 1890.*

**Harmonização: raclette de queijos suíços.**



R\$125,00

## Vinho Branco Ji Ji Ji Chenin Blanc 2016

País	Argentina
Tipo de uva	Chenin Blanc
Composição	100% Chenin Blanc
Região	Mendoza
Sub-região	Lujan de Cuyo
Produtor	Barbarians
Potencial de guarda	Vinho de guarda
Envelhecimento	1 mês em ovos de concreto em contato com as lias
Gradação alcoólica	14,5%
Temperatura ideal	8°C a 10°C

*Vinho medianamente frutado e equilibrado, apresenta acidez acentuada, taninos leves e persistência média.*

**Harmonização: massas com molho branco e pescados**